HUMUS

Odličan pikantan namaz, koji može da služi i kao neka vrsta sosa. Pomalo se dugo i naporno pravi, ali se u jednom mahu može skuvati više nauta, koji se propasira i drži u zamrzivaču. Tada je ostali deo posla lak i brz.

Sastojci:	***Način pripreme:***
Šolja nauta (nepečene leblebije), *kašičica sode bikarbone,* *3-4 čena belog luka,* *2 kašike taan-a (pasta od susama)* *sok od jednog većeg limuna* *maslinovo ulje* *malo mlevene paprike*	*Naut staviti preko noći u vodu da nabubri, očistiti od tanke ljuske, ocediti ih i naliti novom vodom i dodati sodu-bikarbonu. Kuvati na laganoj vatri dok lebleblije ne omeknu, ohladiti ih, procediti i propasirati. Pomešati beli luk, taan i sok od limuna i u to dodati leblebije i napraviti pastu (blenderom). Preliti je maslinovim uljem i mlevenom paprikom. Služi se kao namaz ili se u njega umaču kufte i sl.*